



**22.06.19 15H**

**LECTURE DE LIVRES MANGEABLES  
AUTOUR DE L'EXPOSITION EN COURS.  
APPEL À PARTICIPATION !**

**la compagnie**, lieu de création  
19 rue francis de pressensé  
13001 marseille tel 04 91 90 04 26  
[la-compagnie.org](http://la-compagnie.org)

**CHOISISSEZ UN LIVRE, CUISINEZ-  
LE (AVEC NOTRE AIDE), LISEZ-LE ET  
MANGEZ-LE !**



La compagnie, portes ouvertes pour les habitants du centre-ville et lecture de livres mangeables autour de l'exposition *143 rue du désert* (Driss Aroussi, Hassen Ferhani, Dalila Mahdjoub) : des habitants liront et mangeront un livre de leur choix.  
Un événement MP2019

Ce rituel culinaire et culturel part de l'idée qu'en mangeant des livres leur contenu rentre directement dans nos têtes (une proposition de P.E.O.).

Vous voulez cuisiner et lire un livre mangeable ?

Faites une des recettes ci-dessous (dans un moule rectangulaire de préférence)  
Amenez votre gâteau vendredi en fin d'après-midi avant 19h à la compagnie avec le livre que vous avez choisi de lire et de manger  
Nous imprimerons votre couverture sur une feuille de sucre avec de l'encre alimentaire et confectionnerons le livre mangeable  
Et samedi entre 15h et 19h, nous vous attendons pour lire un extrait de votre livre et le manger ensemble

**Recettes de livres mangeables :**

La recette de l'Ardéchois a été souvent testée et approuvée pour ses qualités gustatives et ses propriétés adéquates au livre mangeable.

Mélanger dans une terrine 2 œufs, 100g de sucre roux, 100g de farine, 1 cuillère à soupe rase de levure chimique, 100g de beurre fondu, 200g de crème de marron

Mettre la pâte dans un moule à manqué beurré et faire cuire à four chaud 5-6 20 à 30 minutes (la lame du couteau que l'on enfonce dans le gâteau doit ressortir sèche, le gâteau ne doit pas être sec, il doit rester moelleux et humide).

Mais nous vous invitons à laisser libre cours à votre imagination avec d'autres recettes possibles :

Gâteau au yaourt, Génoise, Gâteau au chocolat, Clafoutis (oui, les livres peuvent être des clafoutis !), Financiers, ... tout est possible (mais pas les tartes ou les mousses !)